


Zitronen-Tiramisù

30 min 

3 

4 

3h 



Zutaten

200-300 g Savoiardi-Löffelbiskuits Schär (je nach Gefäß), 250 g Mascarpone, 125 g Sahne, 4 Eier, 200 g Zucker, ein EL Limoncello, Saft von 4 unbehandelten Zitronen, Minzeblätter zum Dekorieren

Zubereitung

Eier trennen und das Eigelb mit 150 g Zucker schaumig rühren. Die Zitronenschale abreiben, zu Mascarpone geben. Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Die Eigelb-Zucker-Mischung dazugeben und verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Creme heben. In einer flachen Schüssel etwas Wasser mit Limoncello, Zitronensaft und dem restlichen Zucker vermischen. Löffelbiskuits eintauchen und anschließend in ein flaches Gefäß nebeneinander legen oder die Löffelbiskuits zuvor halbieren und in Gläser füllen. Eine Schicht Zitronencreme darüber verteilen und eine weitere Lage Biskuits darauf geben. Die restliche Creme einfüllen. Tiramisù 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit Zitronenscheiben und Minzeblättern garnieren.

